



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO  
MACCHERONI AL TORCHIO  
Tempo di cottura: 1-2 minuti  
da che l'acqua riprende il bollore.  
Resa dopo la cottura: 50%  
Porzioni per cartone (1,5 kg): 15

SUGGERIMENTI E CONSIGLI  
I Maccheroni al torchio per la loro  
caratteristica arricciata si sposano  
molto bene con i condimenti  
vellutati e corposi.

STROZZAPRETI  
Tempo di cottura: 2 minuti  
da che l'acqua riprende il bollore.  
Resa dopo la cottura: 50%  
Porzioni per cartone (3 kg): 30

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Maccheroni al torchio e Strozzapreti

MACCHERONI *al* TORCHIO *alla* MONTANARA ESTIVA *e* PROFUMO DI MENTA

**400 g di Maccheroni al torchio**  
**200 g di salsiccia fresca tagliata a rondelle**  
**80 g di olive nere denocciolate**  
**e tagliate a metà**  
**16 pomodorini ciliegia**  
**8 funghi champignon spellati**  
**e tagliati a fettine**  
**40 g di battuto misto di cipolla,**  
**aglio e peperone rosso**  
**40 g di olio extravergine di oliva**  
**12 foglioline di menta, sale**

Team Work "Pé la Majell" / Ass. Cuochi di Pescara

In un saltiere fate rosolare il battuto misto con l'olio. Aggiungete le olive nere e i pomodorini precedentemente spellati, privati dei semi e tagliati a spicchi.

Salate e lasciate cuocere per un minuto a fuoco vivo.

A parte, in una padella antiaderente, scottate su entrambi i lati le rondelle di salsiccia e le fettine di funghi.

Cuocete i Maccheroni al torchio in abbondante acqua bollente salata per un minuto, colateli bene e mantecateli nel saltiere con i pomodorini e le olive, unendo poi anche la salsiccia e i funghi.

Disponete nel piatto i Maccheroni al torchio e guarnite con le foglioline di menta e un filo di olio extravergine di oliva a crudo.